

**FLORENCE PARTENIO**

**MES RECETTES PREFEREES**

***DESSERTS ET GOUTERS***

Ce livre contient une centaine de recettes revisitées à ma façon pour les rendre plus faciles, rapides et diététiques.

Il suffit de mélanger les ingrédients dans l'ordre pour que la recette soit réussie. Les explications sont réduites au maximum mais l'essentiel est expliqué avec des mots simples.

Comme beaucoup de personnes je prends une recette dans un livre, une autre dans un autre, certaines recettes sont sur des papiers ...

Le plus simple pour moi est de les regrouper dans un livre au petit format, léger et facile à transporter mais il faut du temps !

Le temps aujourd'hui j'en ai. En effet il me sera impossible d'oublier l'année 2020

Une pandémie mondiale tue des centaines de personnes tous les jours. Du 15 mars au 11 mai : interdiction de sortir sans motif important et cela à cause du CORONAVIRUS appelé aussi COVID-19.

Passionnée de couture, tricot, crochet, broderie, dentelle aux fuseaux, produits d'entretien et cosmétiques « fait maison » et de cuisine ...

Je commence l'écriture de mon cinquième livre !

## ***RECETTES***

CREPES - GALETTES

BLINIS - PANCAKES

GAUFRES

BUGNES

MADELEINES

CANNELES

CHURROS

PAIN PERDU

BRIOCHE

PETITES BRIOCHES

GATEAU AU YAOURT

GATEAU FROMAGE BLANC

GATEAU DE SAVOIE

TULIPES

BISCUITS SPRITZ

MERINGUES

MACARONS

GATEAU DE SEMOULE

CLAFOUTIS AUX CERISES

FAR AUX PRUNEAUX

GATEAU AUX NOIX

GATEAU A L'ANANAS

TARTE AUX POIRES

TARTE AUX ABRICOTS

TARTELETTES AUX NOIX

TARTELETTES AU CITRON

TARTE AUX POMMES

TARTE AU FLAN

TARTE A LA RHUBARBE

TARTE AUX FRAISES

TARTE AUX MYRTILLES

TARTE AUX PRALINES ROSES

BAVAROIS AUX FRAMBOISES

TIRAMISSU AUX FRAMBOISES

CAKE FRAMBOISES

PANETTONE

TROPEZIENNE

BRIOCHE DES ROIS

GALETTE DES ROIS

BUCHE PATISSIERE - GATEAU ROULE

GATEAU DE CHATAIGNES

VACHERIN

CAKE AUX RAISINS SECS

CAKE AU CITRON

ECLAIRS A LA VANILLE

CHOUX A LA CREME

BABAS AU RHUM

GATEAU MAGIQUE

SAINT HONORE

MILLE FEUILLES

FRAISIER - FRAMBOISIER

STRUDEL AUX POMMES

CHEESECAKE

PAINS AUX RAISINS

CHINOIS

ŒUFS A LA NEIGE

CHARLOTTE AUX FRAISES

CHARLOTTE AUX MARRONS

GATEAU PETITS BEURRE

POIRIER

GLACES - BUCHES GLACEES

Rhum/raisin – Cassate – Marrons - Nutella

Cerises -fraises – abricots – poires - ananas

Mangue – Framboises - fruits de la passion

Chocolat – Vanille – Miel – Noix

## SORBETS

Citron - Fruits rouges - Pommes vertes

## MOUSSES ET CREMES

Mousse aux marrons

Mousse aux framboises

Crème pâtissière

Crème diplomate

Crème mousseline

Crème chantilly

Crème au beurre

Crème ganache

## CARAMEL

## PATE A TARTINER

## CREME DE MARRONS

## CRUMBLE AUX POMMES

## COMPOTES

## SALADES DE FRUITS

## **CREPES**

500 gr farine

6 œufs

1 L de lait

50 gr beurre fondu

1 pincée de sel

Repos 2 H au réfrigérateur

---

## **GALETTES BRETONNES**

500 gr farine de Sarrazin

1 œuf

1 c à s huile

1 c à c de sel

1 L eau

Repos 2 H au réfrigérateur